33e Année. — Tome LXIV N° 1660 Paris, 24 Avril 1926

REVUE DE VITICULTURE

CULTURE DE LA VIGNE COMME PLANTE ALCOOGENE

Le raisin étant le fruit le plus riche en sucre des régions tempérées, il semble qu'il peut *concourir tout au moins* à la production de l'alcool pur destiné à n'importe quel usage, dans une proportion autrement grande qu'il ne lui arrive actuellement, où l'on ne distille guère que des vins avariés ou des sous-produits de la vinification.

Voyons si la chose est possible, par comparaison avec la betterave de distillerie par exemple.

Examinons d'abord la production de celle-ci. D'après des publications récentes, les betteraves actuellement cultivées pour la distillerie se confondent plus ou moins avec les variétés sucrières, produisant moins de poids brut à l'hectare, mais renfermant plus de sucre % que jadis. Les chiffres compris entre 25 à 30.000 kgs à l'hectare, et de 9 à 17 %, de sucre sont courants. Tablons sur les moyennes 27.500 kgs et 13 %. D'après les mêmes auteurs, le rendement normal est de 60 litres d'alcool pur par 100 kgs de sucre travaillé. De simples règles de trois suffisent à calculer qu'un hectare peut, ainsi cultivé, fournir 2.145 litres d'alcool pur.

Le fruit de la vigne peut varier beaucoup de richesse en sucre, et l'on trouve couramment aux vendanges des producteurs qui vinifient presque simultanément des moûts à 102 gr. (6°) et des moûts à 221 gr. (13°) de sucre par litre. Mais en général, quand on fait de forts degrés, on récolte de bien plus faibles volumes à l'hectare que lorsqu'on coupe des raisins mûrs de faible densité, et malheureusement depuis bien longtemps le commerce ne fait plus la compensation par les prix entre les rendements de la plaine et ceux du coteau.

Il en résulte que la culture des vignes à grands rendements en vins de petits degrés, là où elle est possible, assure d'autres bénéfices que la culture viticole des coteaux. D'où l'émigration bien connue de la vigne vers la plaine, le tassement du vignoble méridional sur des terres où la polyculture serait parfois possible, les crises et craintes de surproduction, et les dissensions des viticulteurs à ce sujet.

Si l'on chiffre la comparaison, on voit qu'un fort rendement de coteau, 60 hectolitres à l'hectare, même en vin de 12°, ne correspond qu'à un rende-

ment de 720 degrés-hectolitres à l'hectare — tandis qu'il suffirait d'un rendement très ordinaire de 100 hectolitres à l'hectare, en plaine, pour en faire autant, avec du vin à 7° 2 seulement. Mais, en général, on pourra faire aisément en plaine, avec de l'eau d'irrigation et des engrais, du 200 hectolitres à l'hectare, en vin d'au moins 8°, ce qui fait non plus 720 degrés-hectos à l'hectare, mais 1.600, c'est-à-dire plus du double qu'en coteau ! Et comme la culture est au moins aussi coûteuse en coteau qu'en plaine, tandis que la différence de prix des deux vins, *au degré*, est souvent faible, parfois nulle, et quelquefois même inverse, on voit que la comparaison économique des deux situations n'est jamais aujourd'hui en faveur du coteau.

En tout cas, nous considérons comme prouvé désormais que le rendement en alcool d'un hectare de vignes de plaine est directement proportionnel à son rendement en hectolitres de vin, malgré l'abaissement graduel du taux % de celui-ci en alcool quand le rendement s'élève.

Or, par de nouvelles méthodes de culture et des tailles longues convenables, on a pu encore augmenter récemment les rendements ci-dessus. Et je puis à ce sujet citer un exemple où il a été récolté en 1923 : 314 hetolitres à l'hectare sur 16 hectares en taille longue — et seulement 50 hectolitres à l'hectare sur 10 hectares en taille courte, demi-coteau. Le vin de ces 10 hectares pesait une moyenne de 10° seulement à cause de la sécheresse, ce qui fait une récolte moyenne de 500 degrés-hectos à l'hectare, et le vin des 16 hectares en taille longue, culture intentive, etc..., pesait une moyenne de 6°, ce qui fait une récolte de $344 \times 6 = 2.064$ degrés-hectos à l'hectare.

Ce dernier rendement est bien près, comme on le voit, de celui de 2.145, qu'on aurait pu obtenir très probablement sur les mêmes terrains par la culture de la betterave. Et il est prouvé que, pour certains hectares de ces vignes à culture intensive, les chiffres ci-dessus durent être notablement dépassés, car le propriétaire a pu ensuite calculer que certaines de ces vignes avaient atteint les rendements fantastiques, jamais encore enregistré à ma connaissance sur d'aussi importantes étendues, de 400 à 500 hectolitres à l'hectare, correspondant à des rendements voisins de 3.000 degrés-hectos à l'hectare.

Qu'on le veuille ou non, il y a progrès indéniable dans toute industrie — et l'agriculture *intensive* est devenue ou deviendra la principale industrie d'un grand pays agricole comme la France — quand les rendements s'élèvent. Je me refuse donc, au risque de déplaire à une majorité moins agissante, à considérer autrement que comme un progrès, la néo-viticulture qui parvient à de tels résultats. Mais il faut, à mon avis, ouvrir de nouveaux débouchés à cette production, de façon à ne brimer personne, ni celui qui produit moins à bon degré, ni celui qui a les moyens de tirer du sol et du soleil une énergie nouvelle sous forme d'alcool. Or la chose me paraît parfaitement possible, car les productions ci-dessus correspondent à des rendements-argent des plus intéressants pour la richesse du pays.

Examinons maintenant en effet ce côté économique de la question. Le vin de 6° ainsi obtenu en abondance, par des moyens *naturels* qu'aucun législateur ne peut réprouver à moins de tomber dans l'injustice et le sectarisme,

est un vin ayant les mêmes droits que tout autre vin sur le marché viticole, dans l'état actuel de la législation. Mais il n'était pas marchand parce qu'il manquait d'acidité, malgré les lois naturelles qui veulent qu'*en général* celle-ci soit complémentaire du degré. Il n'est pas dit qu'il en soit toujours de même, et que de telles vignes ne puissent donner absolument que des vins non marchands ; la preuve en est fournie par les vins que produit le propagateur lui-même de ces nouvelles méthodes intensives, avec moins d'abondance il est vrai. Mais admettons pour l'instant, ce qui sera exact en gros, que ces *très grands* rendements aboutissent généralement à des vins non marchands. Deux moyens légaux s'offrent aux producteurs pour permettre à ces vins d'aborder le marché *des vins de consommation* : augmenter leur acidité par addition d'acide tartrique à la cuve, ou leur degré alcoolique par sucrage, de façon à agir sur l'un ou l'autre exclusivement des deux termes de la fameuse somme alcool + acidité.

Du côté de l'acidité, on est vite limité par le goût et par le coût de l'acide — et du côté du degré, on l'est par la loi qui interdit d'employer plus de 10 kgs de sucre par 300 kgs de vendange comptés pour 2 hectolitres de vin. Mais néanmoins, c'est de ce côté-ci qu'est le facteur le plus influent de la somme alcool + acide, car on peut arriver ainsi à gagner près de 3 degrés-hectos, c'est-à-dire trois *unités* de cette somme au lieu de quelques dixièmes, une unité au plus, lorsqu'on agit sur l'acidité. De plus, une partie de la dépense se trouve récupérée par la valeur du degré sur le marché des vins (actuellement vendus au degré), tandis que l'acidité est peu ou pas payée par l'acheteur ; mais cette considération est secondaire, puisque la dépense du sucrage donne généralement une plus-value aux degrés naturels du vin qui etaient non marchands auparavant.

C'est du côté du sucrage qu'on s'est tourné dans l'exemple que je cite, non pas pour réaliser un bénéfice *direct*, puisque lorsqu'on a sucré, pendant les vendanges, le degré ne valait que 8 francs et que l'on ne savait pas s'il ne baisserait pas au lieu de monter. Le calcul indique qu'aux prix où le sucre fut payé (385 francs les 100 kgs en moyenne), transports, taxe et main-d'œuvre en sus, le bénéfice net du sucrage n'était, *pour ce cours-là du degré-hecto*, que de 1 à 2 fr. *par hectol.* Autant dire qu'il était insignifiant, puisqu'il suffisait d'une baisse de quelques *centimes* par degré-hecto pour l'annuler ou même le rendre négatif. Mais on a voulu éviter la distillation, plutôt par gloriole, puisque le cours du degré-hecto des vins de distillerie se trouvait alors très voisin de celui des vins de consommation ! Et il en est résulté le tollé qu'on sait contre la néo-viticulture à très gros rendements et le sucrage de tels vins, malgré sa légalité actuelle.

Eh bien ! c'est contre cette gloriole que je m'élève, en envisageant la vigne qui produit en abondance des vins de très faibles degrés comme une nouvelle source d'alcool, depuis que la loi sur le carburant assure à *tout* l'alcool que nous pouvons produire un débouché certain pendant de très longues années encore, et depuis que nous voyons à chaque occasion statistique les Syndicats du commerce demander des cessions temporaires d'alcool d'industrie sous pré-

texte que la production des alcools de bouche est devenue insuffisante, ou toute autre raison. Par l'existence de ces vignes et la distillation de leurs produits, au lieu de leur sucrage pour leur permettre d'aborder le marché des vins, nous pouvons même espérer en revenir à la situation d'antan, au temps où nos coteaux faisaient le vin de bouche et nos plaines l'alcool de bouche, avant que l'alcool d'industrie ne le détrône de cet emploi ou ne l'y concurrence.

Car, à de tels rendements, il y aurait bénéfice souvent considérable à distiller de tels vins, si l'alcool obtenu, rectifié comme celui dit d'industrie, était payé aux mêmes prix pour certains usages. Je crois savoir en effet que les frais d'une telle culture, très intensive, ne dépassaient pas 8.000 francs par hectare et par an. Or un arrêté du 15 février 1924 fixait le prix de l'alcool de cession pour vinage, mutage, vins de liqueur, vermouths, mistelles, etc..., à 600 fr. l'hectolitre à 100°, soit 6 francs le degré (1). Par conséquent, les 2.064 degrés-hectos produits par hectare dans l'exemple cité plus haut auraient pu se vendre pour cet usage 12.384 francs, laissant un bénéfice de 4.384 francs. Quelle est la grande culture qui a fourni plus de 4.000 francs de bénéfice à l'hectare, avec 8.000 francs d'avances seulement ? Quel est l'agriculteur, le cultivateur de betteraves même, qui a obtenu ce résultat pécuniaire, d'un bénéfice annuel de 50 % du capital engagé, ou qui hésiterait à le tenter ?

Et nous avons vu qu'on a pu approcher avec la vigne ainsi cultivée de 3.000 degrés-hectos à l'hectare, valant à ce taux 18.000 francs, c'est-à-dire donnant du 125 % !

Il faut descendre à un prix de 3 fr. 87 le degré seulement pour que le bénéfice s'annulle complètement dans l'exemple ci-dessus. Mais rien ne serait plus facile au législateur que de réserver à ces alcools-là, de préférence, les emplois rémunérateurs que j'ai relevés dans l'arrêté du 15 février 1923, et bien d'autres encore, de façon à débarrasser le marché des vins de bouche de tous les petits vins non marchands ainsi produits. Par ailleurs, il pourrait empêcher de sucrer quand l'acidité des moûts n'atteindrait pas un certain minimum facile à déterminer. Comme l'emploi de l'acide et du sucre sont déjà exclusifs l'un de l'autre, et que l'acidité d'un moût est généralement supérieure à celle du vin correspondant, ni fraudes ni injustices ne seraient à craindre.

Il suffirait pour cela que les déclarations de sucrage ne soient pas reçues par la Régie chaque fois que cette Administration constaterait une acidité insuffisante des moûts, par exemple 6 gr. par litre en acide sulfurique et au-dessous (2). Ce qui peut s'obtenir par Décret, ou même par simple arrêté ministériel.

De la sorte, le sucrage ne pourrait plus s'appliquer qu'à des vins déjà marchands par ailleurs, et il garderait sa vraie destination, qui n'est pas de rendre marchands les vins qui ne le sont pas naturellement, mais simplement de

(1) Depuis, ce prix a encore été relevé.
(2) Je prends ce chiffre parce que c'est à partir de ce minimum (9 gr. en acide tartrique) qu'on croit devoir en général acidifier nos Aramons, d'après les Œnologues.

permettre de remédier aux déficits de maturité, aux excès de verdeur, et d'augmenter la qualité des vins en général.

Il m'a semblé qu'il y avait dans ces parallèles et ces quelques réflexions une idée féconde, susceptible de mettre tout le monde enfin d'accord au sujet des produits si appréhendés de la néo-viticulture extra-intensive, de leur droit indéniable à l'existence, et de leur influence possible future sur les cours, cela sans une nouvelle et incertaine croisade contre le sucrage.

Le prix des alcools de bouche, pour certains emplois relevant plus ou moins de l'œnologie et de la viticulture — vinaigrerie comprise — finirait par régler la production de ces petits vins dans nos plaines, tout comme au temps (un siècle à peine) où y florissait déjà la production des trois-six et eaux-de-vie du Languedoc. Et cet alcool de fruit prendrait peut-être ainsi enfin sa revanche sur l'alcool d'industrie. Car il ne faut jamais oublier que l'histoire de la viticulture n'est en somme, à la suite de chaque progrès ou fléau, qu'un éternel recommencement (1).

H. Astruc.

Directeur de la Station agronomique et œnologique du Gard :

LES MOUTS CONCENTRES (2)

Technique de la concentration

Si cette technique est conditionnée en partie par les appareils employés, elle dépend aussi du produit à obtenir et de sa destination. Je ne reviendrai pas ici sur les facteurs température et temps pour atténuer les pertes de parfum ou éviter, ou provoquer les goûts de cuit et de caramel.

Les degrés de concentration sont poussés jusqu'à 18 ou 20° Baumé pour les concentrés destinés à faire des mistelles ; aux environs de 35° pour les sirops de raisins et à l'état pâteux pour les miels.

La clarification des concentrés troubles, en général par l'action coagulante de la chaleur, se fait par les procédés habituels, surtout par la filtration, de préférence à chaud pour ceux qui ont une viscosité élevée.

La conservation se fait spontanément à l'abri de l'air dès que la concentration en sucre atteint 600 gr. environ par litre, surtout avec les acidités élevées; pour les autres, si la concentration n'a pas stérilisé, il faut stériliser les concentrés pour éviter les fermentations alcooliques ; mais toujours les conserver tous rigoureusement à l'abri de l'air, car les levures et moisissures seulement engourdies par la stérilisation peuvent reprendre leur activité par oxygénation

(1) Voir p. 9, 10, 12 et 42 de ma monographie : « La Viticulture et l'Œnologie dans le Gard », Nîmes, 1912.
(2) Voir *Revue* N° 1659, page 281.

lente, même pour les très concentrés, car les sucres étant avides d'eau, ils absorbent facilement de la vapeur d'eau et leur surface peut alors se recouvrir d'un voile de moisissures.

Désacidification. — Avec les concentrations ne dépassant pas 10 % autorisées par la législation française, il n'y a pas à se préoccuper de l'accroissement de l'acidité ; mais il n'en est pas de même pour les concentrés à 30 % Baumé, l'acidité s'accroît avec le degré de concentration suivant la nature des acides, la crème de tartre seule étant susceptible de se déposer, mais, demeurant toujours en état de sursaturation, elle ne s'insolubilise que lentement, même par l'exposition au froid. La désacidification après concentration, ou mieux avant, s'impose pour les emplois directs des concentrés qui peuvent dépasser plus de 30 gr. d'acidité par litre en SO_4H_2 ; elle est effectuée à l'étranger par addition de carbonate de chaux qui donne du tartrate de calcium en très grande partie insoluble et que l'on sépare par dépôt, ou mieux au filtre presse ou à la turbine.

On peut se demander si la désacidification des moûts ou des concentrés destinés à d'autres usages que leur emploi en vinification, ou pour l'exportation, nécessite en France une autorisation spéciale, comme pour les moûts ordinaires de maturation insuffisante destinés à la vinification. Le cas ne s'est sans doute pas présenté, mais il semble bien que de tels produits, sirops, produits pharmaceutiques, confitures, devraient échapper à ce point de vue à la réglementation concernant les moûts destinés aux usages vinicoles.

Législations françaises sur les moûts concentrés

Décrets du 19 *août* 1921 *et* 15 *août* 1925. — La concentration des moûts de raisin destinés à être vinifiés ou à l'édulcoration des vins doit remplir les trois conditions suivantes d'après l'art. 3 du décret du 19 août 1921 :

1° Elle ne peut dépasser 10 %, c'est-à-dire que le volume du concentré ne peut être inférieur aux 9/10 du moût initial ;

2° Le concentré doit pouvoir éprouver une fermentation alcoolique sans addition d'eau. S'il faut entendre par cette prescription une fermentation alcoolique complète, le degré d'alcool maxima qu'elle peut atteindre ne dépassant pas 16°, c'est limiter la concentration aux moûts ayant environ 250 gr. de sucres ; cette prescription exclurait alors de la concentration les moûts dépassant cette richesse en sucre ;

3° Le vin résultant de la fermentation alcoolique doit avoir une composition ne dépassant pas les limites présentées par les vins de même origine, ce qui exclut encore de la concentration les moûts d'une région qui présenteraient le maximum de richesse saccharine, puisqu'ils donneraient concentrés des vins plus riches en alcool que les meilleurs vins de cette région.

Je crois inutile d'ajouter une quatrième condition précisée par le décret du 15 août 1925 interdisant l'addition de sucre cristallisé aux moûts destinés à l'édulcoration des vins.

Si les trois conditions précédentes ne sont pas réalisées, le concentré perd

le bénéfice des prérogatives attachées aux moûts de raisin d'après le décret du 19 août 1921, il ne peut être coupé avec d'autres moûts pour faire du vin, ni servir à l'édulcoration des vins blancs qui est réservée aux seuls moûts concentrés à moins de 10 %, les moûts chaptalisés étant désormais interdits comme édulcorants par le décret du 15 août 1925.

La concentration des moûts à moins de 10 % n'est soumise à aucune formalité et est absolument libre ; elle n'entraîne aucune redevance spéciale pour le récoltant, mais pour le non-récoltant, la diminution de volume n'est pas considérée comme déchet, de sorte qu'il doit payer les droits de circulation sur les manquants.

Taxes fiscales. Concentrés et glucoses. — A part ce décret du 19 août 1921 et celui du 15 août 1925, aucun texte de loi ou décret ne vise les moûts de raisin, naturels ou concentrés, mais la jurisprudence de la Cour de Cassation, par diverses décisions (arrêt du 14 déc. 1893), ayant considéré les moûts naturels comme soumis au régime des vins ordinaires, les concentrés à moins de 10 %, conformément au décret du 19 août 1921, sont assimilés en tous points aux moûts naturels ; par contre, les moûts plus concentrés, lesquels sont des nouveaux venus, sont classés par les Administrations dans la catégorie des produits saccharins non cristallisables, que l'art. 23 de la loi du 19 juillet 1880 assimile aux glucoses pour le régime et les droits. Rien dans le texte de la loi du 19 juillet, ni dans les travaux préparatoires de la loi, ne fait supposer que le législateur ait eu en vue d'englober, dans cette catégorie, les concentrés de moûts de raisin, inconnus alors. Cette classification n'a été sanctionnée jusqu'ici que par des circulaires ou des décisions ministérielles ne liant que les agents des Services sous l'autorité des signataires de la circulaire qui ont classé les moûts concentrés dans cette catégorie. De cette classification, les Administrations déduisent les conséquences suivantes :

1° La préparation des concentrés de moût ne peut être faite qu'après avoir rempli les obligations imposées aux fabriques de glucose et de sucre (art. 22 de la loi du 31 mai 1846), déclaration à la Régie avec description du matériel, procédés, heures de travail, licence, surveillance permanente de la Régie, etc...

2° Les moûts concentrés sont soumis aux taxes suivantes :

a) Droit de circulation sur la totalité du moût initial quand ce dernier est mis en circulation par des non-récoltants, ou en dehors du rayon de circulation en franchise par des récoltants ; *b*) droit de consommation de 15 francs par 100 kilos de poids effectif sur le concentré.

L'Administration n'autorise l'emploi de ces concentrés en vinification que pour servir à la préparation des vins de liqueur ou des mistelles, et voici sur quoi elle appuie cette restriction : le § 2 de la loi du 31 mars 1903 ayant interdit la chaptalisation et le sucrage des vins en 2e cuvée par le glucose, matière sucrée moins chère que le sucre cristallisé, la Régie, considérant fiscalement les moûts concentrés comme du glucose, en a déduit que la chaptalisation par les moûts de raisin concentrés était interdite, par l'extension qu'elle donnait à la loi du 31 mars 1903.

Cette interprétation, à laquelle se sont soumis des intéressés, aboutit donc à

interdire la chaptalisation par les sucres naturels de raisin, tandis qu'elle est licite avec les sucres de cannes ou de betteraves.

Desiderata de la production. — Malgré les multiples vœux émis par les Associations intéressées, les Congrès de Viticulteurs, les Chambres de Commerce, depuis plus de 25 ans, vœux renouvelés nombre de fois en ces dernières années, l'interdiction a été maintenue. Il faut ajouter que les Administrations, en dehors de leur tendance à réglementer, ont pu hésiter, car elles ont recueilli des opinions dissidentes.

Cependant l'Administration n'est pas intransigeante et reconnaît que son interprétation de la loi assimilant les concentrés de raisins ou de pommes aux glucoses, ne résulte pas du texte même de la loi ; en effet, une décision ministérielle du 5 novembre 1919 a consacré une dérogation en faveur des concentrés de pommes destinés à la confiturerie que la Régie assimile également aux glucoses, et à partir de cette époque, la Régie ne les assimile plus aux glucoses au point de vue fiscal, par suite de la pénurie de sucre ; une décision du 13 novembre 1925 vient de prononcer le retrait de cette dérogation, la production des sucres indigènes ayant repris son niveau, de sorte que de nouveau les concentrés de pommes sont assimilés aux glucoses.

Projet de loi. — Sous la pression des nombreux vœux récents, les Ministères compétents viennent d'informer les intéressés qu'ils recherchent une solution favorable à leurs vœux relatifs aux emplois des concentrés, solution qui paraît prochaine et qui aurait été acquise si les législateurs avaient adopté le projet de loi déposé en 1923 par MM. Lesaché, Viala, Camuzet, Gavoty, Vavasseur, etc., etc., et dont la *Revue* a publié le texte avec l'exposé des motifs dans son numéro du 21 juin 1923, texte qui prévoit une réglementation paraissant concilier les intérêts de la production viticole des diverses régions.

Ajoutons cependant que cette publication n'a pas été sans soulever de nombreuses critiques, comme le fait touté réglementation viticole, les besoins de la production étant très variés avec la diversité des climats de la France viticole, cause de la gamme si complète de nos vins.

Dans divers pays étrangers, les moûts concentrés sont devenus un produit courant en vinification, en particulier en Argentine où les vins édulcorés par des concentrés rentrent dans le régime fiscal des vins communs, tandis que l'addition de sucre cristallisé leur donne le caractère de *vins travaillés* avec droit interne plus élevé.

Si l'emploi des moûts concentrés soit comme édulcorant, soit comme chaptalisant, est encore regardé comme interdit en France, cela ne veut pas dire que les moûts concentrés ne peuvent recevoir même actuellement d'autres applications. C'est une question de prix de revient et de prix de vente, en tenant compte de la taxe de 15 francs aux 100 kilos effectifs et du droit de circulation sur les manquants.

L. Mathieu.

(*A suivre.*)

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de mars 1926 (H. A.). — La viticulture à la Société nationale d'Encouragement à l'agriculture (P. M.). — Exposition pour l'avancement des sciences, (matériel scientifique et industriel à Lyon). — Commission d'études du groupement coopératif des producteurs d'alcool rectifié. — Propagande pour le vin. Concours d'affiches. — Ecole d'arboriculture fruitière, d'horticulture et de viticulture d'Ecully (Rhône). — Bibliographie.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de mars 1926. — Si l'on fait abstraction de la nouvelle baisse du franc, on peut considérer la situation du marché des vins comme favorable, puisque, ainsi que nos lecteurs ont pu l'apprendre par les précédents numéros de la *Revue*, les places méridionales ont enregistré une hausse sur les prix des vins à une époque où, d'ordinaire, le tassement est la règle. Mais, si l'on tient compte de la valeur d'achat du franc et du renchérissement de toutes les autres denrées, surtout des denrées industrielles, la situation du marché apparaît comme plus modeste.

Ce qui est réellement réconfortant, c'est l'allure de la consommation qui reste le grand régulateur des transactions. Le mois de mars s'inscrit pour 4.200.000 hectolitres, contre 4.250.000 en février 1926 et 3.600.000 en mars 1925. Pour les six mois, première moitié de l'exercice vinicole, le total est de 26.072.504 hectolitres, ce qui permet de prévoir, pour la campagne complète, une quantité supérieure à 53 millions d'hectolitres pour la consommation taxée. Le record de 1925 sera très probablement battu, la consommation pendant les mois d'été étant toujours supérieure à celle des mois froids.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1925	1924	1925	1924	1925	1924
1. Octobre.....	7.445.822	7.299.517	4.696.895	4.320.132	13.597.630	13.043.353
2. Novembre...	4.801.616	4.758.044	4.331.228	4.181.393	13.796.654	13.368.569
3. Décembre...	4.710.672	4.046.933	3.940.125	3.792.925	12.670.182	13.165.018
	1926	1925	1926	1925	1926	1925
4. Janvier.....	5.029.233	4.499.489	4.653.261	4.262.931	13.303.255	13.122.112
5. Février.....	5.056.414	4.118.457	4.252.530	3.873.327	13.396.063	13.060.321
6. Mars.....	5.237.104	3.909.025	4.198.465	3.648.345	13.619.386	12.932.471
Totaux	33.026.766	28.631.465	26.072.504	24.079.053	13 619.386	12.932.471

Le *Journal officiel* du 14 avril nous donne encore d'excellentes nouvelles des retiraisons faites à la propriété en mars dernier : 5.237.104 hectolitres contre

3.909.025 en mars 1925 (soit 1.200.000 hectolitres de plus) et contre 5.056.414 en février 1926. Au total, 33.000.000 d'hectolitres en six mois, au lieu de 28.600.000 l'an dernier, soit 4.40.000 hectolitres d'excédent en faveur de la campagne actuelle.

Pour les stocks du commerce, légère augmentation de 200.000 hectolitres par rapport au mois dernier, et augmentation de 700.000 hectolitres par rapport à mars 1925. Néanmoins ces stocks, qui contiennent une forte proportion de vins de crus, non disponibles pour la consommation encore, représentent seulement un peu plus de deux mois de consommation, ce que l'on peut considérer comme le strict minimum.

Les affaires ne sont donc pas sur le point de s'arrêter.

Des gelées localisées dans le Midi, ont été signalées ces jours-ci. A cette époque de l'année, où le marché est particulièrement impressionnable, il est à penser que leur action se fera sentir sur les cours des prochains marchés.

H. A.

La viticulture à la Société nationale d'Encouragement à l'Agriculture. — La réunion de mars de la Section de Viticulture de la Société nationale d'Encouragement à l'Agriculture a comporté, notamment, un lumineux exposé fait par M. Méjean, sénateur du Gard, de la question des *accords commerciaux et des traités de commerce*. Notre *Revue* publiera le rapport complet que M. Méjean présentera, au nom de M. Duchein et au sien, sur cette importante question, à une très prochaine réunion. Les grandes lignes de ce rapport, esquissées à la séance de mars par M. Méjean, mettent en évidence les charges de la viticulture française, les risques de crise et la concurrence auxquels cette production, spécifiquement nationale, est exposée. La protection actuelle, pour notre marché intérieur des vins, est inférieure à celle d'avant-guerre, contrairement à ce que l'on pourrait croire, d'après le tompe-l'œil des francs-papier et le système déplorable des coefficients. Le droit actuel représente, en francs-or, seulement les 45 % du droit de 1914. Pendant ce temps, les nations concurrentes ont élevé très sensiblement leurs droits de douane en monnaie or. MM. Méjean et Duchein demandent que le vote du Sénat, relatif à la perception en francs-or des droits de douane à l'entrée soit repris sous forme de vœu par la Section et la Société et que le caractère d'urgence soit souligné. M. Méjean indique quels sont les obstacles à prévoir, et quels sont ceux qui, jusqu'ici, ont empêché les viticulteurs de se faire entendre.

D'intéressantes observations sont faites par M. Chappaz, au sujet des dernières négociations franco-allemandes et par M. Chauvigné au sujet des importations des vins de Tunisie.

La lutte contre la Cochylis et l'Eudémis est exposée d'une façon complète par M. G. Chappaz, qui rend compte des résultats obtenus l'an dernier dans les vignobles champenois et de l'Est, au cours d'essais méthodiquement organisés de traitements contre les deux redoutables parasites. D'après ces documents, de nouveaux espoirs semblent permis aux vignerons de l'Est, l'usage des champignons entomophytes ayant dernièrement donné des résultats très intéressants. Les traitements d'hiver (décorticage, flambage, badigeonnage) semblent peu séduire les praticiens. Ils sont coûteux et leurs effets sont à trop longue échéance. Les traitements de printemps et surtout d'été semblent les plus efficaces, les moins onéreux ; ils sont faits soit avec les produits arsénicaux, la nicotine, le pyrèthre. M. Chappaz indique les procédés d'emploi, l'époque la plus favorable, les combinaisons possibles. Il annonce, comme première conclusion des essais entrepris contre la première et la deuxième génération, que certains produits pourraient nuire à la floraison, ce qui explique que, si on pèse la vendange, on trouve de meilleurs rendements lorsque les vignes

ont été traitées seulement contre la deuxième génération, et des rendements moindres lorsqu'elles ont été traitées contre la première et contre la deuxième. Les traitements collectifs, même obligatoires, ont été envisagés. M. Chappaz donne des chiffres montrant les bons résultats obtenus, grâce à eux, dans le département d'Alger.

M. Viala remercie M. Chappaz. Il croit que les conclusions auxquelles ont conduit les essais remarquables entrepris dans l'Est sont différentes de celles que l'on trouve dans les régions du Midi et du Sud-Ouest. Cela tient à la biologie même des insectes, modifiée par le climat. Les générations sont moins tranchées, le maximum des vols de papillons moins facile à déterminer. Comme conséquence pratique, M. Viala préconise, dans sa région méridionale, l'emploi des arsénicaux ajoutés à la bouillie cuprique ; on fait ainsi trois traitements avant la floraison et l'on termine par des poudrages au soufre nicotiné.

M. Méjean déclare employer cette méthode et avoir obtenu des résultats semblables.

M. Viala ajoute que certaines essences odorantes, actuellement à l'essai, semblent avoir une action certaine contre la Cochylis et l'Eudémis.

Statut de l'Alcool. — M. de la Batut rend compte des démarches qu'il a bien voulu faire pour savoir où en est la question du statut de l'alcool. M. Sarraut a déposé un premier rapport en 1921 et un rapport supplémentaire plus récemment. Ces rapports ont été renvoyés à la Commission de l'Agriculture du Sénat. M. de la Batut fait une brève analyse du texte de la loi proposée qui comprend huit articles. Le vote étant en suspens depuis quatre ans et la Commission de l'Agriculture étant saisie depuis le 4 février, la Société demandera que le Gouvernement et la Commission du Sénat hâtent sa réalisation.

Office international du Vin. — M. Raynaud a fait savoir que les démarches nécessaires ont été faites auprès du rapporteur de la Commission de l'Agriculture de la Chambre et auprès du Ministre des Affaires étrangères, dans le but de voir la discussion du projet de loi abordée au Parlement et d'obtenir les ratifications des Etats étrangers retardataires.

Au début de la séance, M. Barbet a donné connaissance du texte de la loi du 25 février 1901 qui a permis, en instituant un compte spécial pour la dénaturation des alcools, des réaliser des progrès considérables dans la fabrication. Ce texte pourrait servir de modèle aux rédacteurs de la loi prévue pour les moûts concentrés et autres produits de la vigne.

La question sera reprise à la séance du 30 avril. P. M.

Exposition pour l'Avancement des Sciences. — Matériel scientifique et industriel à Lyon

1° *Le 50e Congrès de l'Association Française pour l'Avancement des Sciences*

Pendant la dernière semaine du mois de juillet 1926 se tiendra à Lyon le Congrès annuel de l'Association Française pour l'Avancement des Sciences. Ce Congrès est le cinquantième de cette grande Association, dont la première réunion s'est tenue à Bordeaux en 1872. C'était au lendemain de la guerre et l'Association venait de se fonder pour apporter à notre pays épuisé le secours de la science.

Le cinquantième Congrès mettra en lumière tous les résultats obtenus, montrera à quelle hauteur est parvenu l'esprit scientifique et révélera les bienfaits qu'il a répandus dans tous les domaines de l'activité.

Ce Congrès sera présidé par M. Alfred Lacroix, secrétaire perpétuel de l'Académie des Sciences. Son secrétaire général est le docteur Jean Verne, professeur agrégé à la Faculté de Médecine de Paris. Il groupera autour des plus éminentes personnalités françaises et étrangères tous les hommes curieux des méthodes de recherche et des réalisations techniques.

Le Comité lyonnais chargé de l'organisation du Congrès réunit, sous la présidence de M. Hugounenq, doyen honoraire de la Faculté de Médecine, une pléiade de personnalités officielles, de savants et d'industriels. Il a choisi pour

secrétaire général M. A. Offret, professeur de minéralogie à la Faculté des Sciences de Lyon.

Désireux d'assurer l'union plus que jamais nécessaire et la collaboration efficace des hommes de laboratoire et des hommes d'action, les organisateurs du Congrès ont décidé de compléter leurs travaux scientifiques par une vaste Exposition qui sera une manière de synthèse et de mise au point de tous les progrès réalisés dans les multiples domaines de la technique.

2° Rôle de l'Exposition

Cette Exposition se tiendra du 24 juillet au 1er août dans le grand Palais de la Foire Internationale de Lyon. Cet édifice unique au monde par l'ampleur de ses proportions et la méthode de sa disposition se prête à souhait à une manifestation de ce genre.

Les exposants y trouveront des installations confortables, de véritables magasins qui abriteront sans risque les appareils les plus délicats, et où l'abondance de la lumière et de la force motrice permettra toutes les démonstrations.

Cette Exposition connaîtra le même succès que l'Exposition d'Electrifitation rurale qui s'est déroulée dans le même cadre en 1924. Les participants pourront présenter leurs nouveautés, leurs appareils et leurs produits aux congressistes venus de toute la France et des pays étrangers. Ils s'adresseront à un public non seulement de savants, mais d'éducateurs qui sont des propagandistes actifs et désintéressés.

Ils rencontreront aussi à Lyon un public nombreux et attentif : la Ville de Lyon avec son Université, ses Ecoles techniques, ses laboratoires, ses usines sans nombre, a toujours tenu dans la technique et dans l'industrie une place d'honneur. Ville de travail et de savoir, elle ne peut manquer de s'intéresser utilement à tous les progrès de la science et de l'industrie.

Enfin, l'Exposition pour l'Avancement des Sciences profitera de toute la clientèle nationale et internationale qui connaît et pratique régulièrement le chemin de la Foire Internationale de Lyon. La Foire de Lyon, en effet, n'a pas seulement coutume d'offrir aux visiteurs qui lui viennent des cinq parties du monde, des matières premières, des machines et des produits fabriqués. Elle leur présente également des suggestions et des méthodes ; elle est, selon le mot de son Président d'honneur, Edouard Herriot, « Un Laboratoire ».

Pour toucher cette clientèle, les organisateurs de l'Exposition préparent l'édition d'un catalogue des participants. Ce document sera le répertoire des industries françaises qui travaillent au développement de la science. Il montrera au loin que notre pays ne le cède en rien aux autres dans le domaine de la recherche industrielle et que, sur plus d'un point, il joue lui aussi son rôle historique d'innovateur.

Ce catalogue est un document qui jusqu'alors nous manque. Il constituera un moyen de publicité sans précédent.

3° Les Groupes de l'Exposition

Les exposants seront répartis dans les groupes suivants qui correspondent aux sections de l'Association Française pour l'Avancement des Sciences :

COMPOSITION

Groupe A. — Mathématiques, Astronomie, Mécanique, Physique, Météorologie, Télégraphie, Téléphonie, T. S. F.
Groupe B. — Eclairage par l'électricité et les gaz rares, Lampes T. S. F.
Groupe C. — Production et distribution de l'électricité, applications du gaz et de l'électricité.
Groupe D. — Navigation aérienne, Génie civil.
Groupe E. — Navigation maritime et fluviale, Pêche maritime.
Groupe F. — Chimie.
Groupe G. — Agronomie.
Groupe H. — Géologie, Minéralogie, Botanique, Zoologie, Anthropologie, etc.
Groupe I. — Livres, Pédagogie, Enseignement, Psychologie expérimentale.
Groupe J. — Economie sociale, Statistiques, Economie politique.

Groupe K. — Matériel médical et pharmaceutique, d'hygiène et de médecine publiques.
Groupe L. — Radiologie.
Groupe M. — Odontologie.

4° Comité d'organisation

L'organisation de l'Exposition est confiée à un Comité composé des Présidents des Groupes et Classes de l'Association. Ce Comité a réuni les personnalités les plus qualifiées de l'industrie française. Son commissaire général est M. Pilon, administrateur-délégué des Etablissements Gaiffe, Gallot et Pilon, Président de Groupe à la Foire de Lyon.

Les services du Comité fonctionnent au Bureau de la Foire Internationale de Lyon, 1, rue Blanche, Paris. Téléphone : Trudaine 2-79. Ils fournissent tous renseignements aux futurs participants.

Commission d'études du Groupement coopératif des producteurs d'alcool rectifié. — Le Groupement coopératif des producteurs d'alcool rectifié de cidre vient de créer une Commission d'études à l'effet de rechercher et contrôler, en ce qui le concerne, les procédés physiques, chimiques, biologiques ou mécaniques permettant dans les meilleures conditions pratiques possibles d'installation et de fonctionnement d'épurer les eaux résiduaires.

Les auteurs de procédés susceptibles de retenir l'attention de cette Commission sont invités à présenter leurs propositions, mémoires et documents au Président du Groupement coopératif des producteurs d'alcool rectifié de cidre, 55, rue Saint-Lazare, Paris.

Propagande pour le vin. Concours d'affiches. — Sous le patronage du Comice Agricole de l'arrondissement de Béziers, la Société des Beaux-Arts de Béziers organise un concours d'affiches pour la Propagande du Vin. Ce concours aura lieu en juin prochain, pendant l'Exposition des Beaux-Arts qui se tiendra du 3 au 30 juin au foyer du Grand Théâtre, à Béziers. Il sera doté de prix importants : 10.000 francs en espèces et de nombreux prix en nature (pièces, demi-pièces, bouteilles de vin, etc.).

Une prochaine note fera connaître les conditions générales du concours.

Tout en laissant entière liberté aux artistes, le Comité tient à préciser que ce concours est destiné à la Propagande du Vin. Cherchant à faire connaître la vérité sur le vin, l'affiche devra donc instruire les masses sur la valeur réelle de notre boisson nationale : valeur alimentaire, valeur hygiénique, valeur thérapeutique...

Il faut faire savoir en France et à l'étranger que la consommation du vin est un moyen de lutte préventif contre la tuberculose, l'alcoolisme, la folie, la fièvre typhoïde, etc...

En somme, le but du Comité est d'instruire le public et de lutter contre les mauvais bergers qui chargent le vin des méfaits de l'alcoolisme. Comme le dit le docteur Bertillon : « Répandons largement l'usage du vin parmi les « hommes, nous améliorerons leur santé et surtout nous diminuerons d'au- « tant les fléaux qui ruinent l'humanité. »

Pour le Règlement du Concours, les artistes devront s'adresser à M. Biscaye, Président de la Société des Beaux-Arts, 55, avenue Gambetta, Béziers.

Ecole d'arboriculture fruitière, d'horticulture et de viticulture d'Ecully (Rhône)

Transformation de l'Ecole pratique d'Agriculture d'Ecully en Ecole d'arboriculture fruitière, d'horticulture et de viticulture

Le Directeur de l'Ecole informe le monde agricole du département du Rhône et de la région lyonnaise que l'Ecole pratique d'Agriculture d'Ecully, créée le 1er mars 1883, par le Ministère de l'Agriculture, sur le domaine départemental d'Ecully, et faisant suite à l'Institut expérimental agricole du Rhône fondé en 1878, a pris, par arrêté ministériel du 28 décembre 1925, le nom

d'Ecole d'arboriculture fruitière, d'horticulture et de viticulture, à dater du 1er octobre 1925.

Cette utile et heureuse transformation donne satisfaction au vœu émis par le Conseil Général du Rhône, dans ses séances du 20 décembre 1924 et du 20 mai 1925, ainsi qu'aux desiderata maintes fois exprimés par les Associations agricoles du département, concernant l'orientation à donner à l'enseignement de l'Ecole d'Ecully, en vue d'augmenter l'importance de ses services dans ces trois branches de la culture du sol, si intéressantes à l'heure actuelle et qui sont la richesse agricole de la région lyonnaise.

Cette spécialisation de l'Ecole d'Ecully, la seule qui existe parmi les établissements de son genre, n'est en quelque sorte que la consécration et l'organisation définitive de ce qui est enseigné et pratiqué depuis de nombreuses années à Ecully.

Elle répond d'ailleurs parfaitement aux besoins des populations rurales du département, pour lesquelles l'enseignement pratique de l'arboriculture, de l'horticulture et de la viticulture est considéré comme un facteur de progrès agricole d'importance extrême, ainsi qu'aux conditions de milieu dans lesquelles le domaine départemental d'Ecully se trouve placé.

Comme par le passé, l'Ecole d'Ecully continuera à donner l'enseignement général, maintenu au niveau de celui des Ecoles d'Agriculture, et l'heureuse transformation dont elle est l'objet, qui oriente très nettement son enseignement théorique et pratique vers les différentes branches de l'horticulture, de l'arboriculture et de la viticulture, va lui permettre d'accroître encore l'importance des services qu'elle a déjà rendus au département et à la région lyonnaise dans ces trois domaines intéressants de la culture du sol, tout en contribuant à lui maintenir la bonne et vieille réputation dont elle jouit et dont elle est en droit de s'enorgueillir. — *Le Directeur* : L. Farsy.

Bibliographie

Le Vin et la Religion, par M. Raymond Brunet, Ingénieur agronome, Professeur d'œnologie à l'Ecole supérieure de Commerce de Paris, à l'Ecole des Hôteliers, Restaurateurs et Limonadiers, et à l'Union des Sommeliers de Paris. En vente à la Librairie Agricole, 26, rue Jacob, Paris (6e). Prix franco : 4 fr. 50.

Les Messieurs « secs » exagèrent. Ne voilà-t-il pas qu'ils font imprimer une Bible... sèche dans laquelle le mot vin est partout remplacé par le mot : raisin. Mais ces Messieurs « secs » comptaient sans notre distingué œnologue, M. Raymond Brunet, sans sa plume alerte et avisée. Du tac au tac, M. Raymond Brunet répond, avec preuves à l'appui, que toutes les religions ont un véritable culte — c'est le cas de le dire — pour le vin. Cela est écrit dans un livre où l'esprit va de pair avec l'érudition.

Cet ouvrage de propagande en faveur du vin a été honoré de grosses souscriptions de la part des grands syndicats, de sorte que c'est seulement le dixième mille qui a été mis en librairie, ce qui constitue un gros succès.

Voici la table des matières de ce volume de propagande en faveur du vin :

Préface. — Les Religions païennes. — La Religion bacchique. — La religion mahométane. — La Religion israélite. — La Religion chrétienne : Les bonnes vendanges sont considérées comme une félicité ; Louanges au vin ; Les paraboles ; La vigne est le Royaume de Dieu et le vin est le sang du Sauveur. — La Religion catholique. — Saint Vincent, patron des vignerons. — Les Princes de l'Eglise et le vin. — Les Congrégations religieuses et le vin. — L'art religieux et le vin. — La Religion protestante. — Conclusion.

L'auteur a rendu un grand service, en publiant ce volume, à tous ceux qui s'intéressent au vin, car il leur a fourni de merveilleux arguments de défense en faveur de notre boisson nationale.

En raison du grand succès qu'ont eu les ouvrages précédents de M. Raymond Brunet, qui ont tous atteint plusieurs éditions, on peut être assuré que celui-ci sera bien accueilli des milieux vinicoles.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 35 à 1 fr. 70 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 355 fr. et au-dessus ; 2e choix, 345 à 355 fr. ; 3e choix, 335 à 345 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 415 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 285 à 300 fr. ; vin blanc de 350 à 400 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de 210 à 270 francs. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 205 à 230 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 160 à 280 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 140 à 180 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 90 à 120 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 50 à 60 francs l'hectolitre à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1924 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1924, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1925, 450 à 500 fr. Gros plant, de 250 à 300 francs. Muscadet supérieur 1924, 470 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 6 fr. 75 à 8 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 7 fr. 25 à 8 fr. 25 le degré.

Midi. — *Nîmes (12 avril 1926).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1925, de 7 à 11°, 7 fr. 25 à 8 fr. » le degré. Blanc, à » fr. » ; Costières, récoltes 1925, 8 fr. 50 à 9 fr. » le degré, Clairettes, de 9 fr. » à 9 fr. 50 le degré, rosé paillet, gris, de 7 fr. 50 à 8 fr. » le degré. Aramon blanc, 7 fr. 75 à 8 fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, 645 à 650 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 370 à 380 francs. Trois-six de marc à 86°, 625 à 650 francs.

Montpellier (13 mars). — Vins rouges 1925, logés, de 8° à 11°, de 64 à 95 francs l'hectolitre. Vins rosés, de 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 8 fr. 50 à 9 francs » le degré. Trois-six à 86°, de 665 à 670 francs. Trois-six de marc à 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de 390 à » francs l'hectolitre. Crème de tartre, 675 à » fr. les 100 kilos, tartre brut, 1 fr. 90 à 2 fr. 15 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 60 le degré.

Béziers (16 avril). — Récolte 1925 : Vins rouges logés, de 7 fr. 75 à 8 fr. 50 le degré logés ; vins rosés, de » fr. » à » fr. » le degré logés. Picpoul, de » fr. » à » francs. Trois-six de vin, 86°, 630 à 635 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 425 francs ; trois-six de marc 86°, 625 à 630 francs. Eau-de-vie de marc, 375 à 380 francs.

Pézenas (10 avril). — Vins rouges 1925, logés, 7 fr. 25 à 8 fr. 25 le degré ; Vins, rosés, de 7 fr. 50 à 8 fr. 50 le degré. Picpoul, 8 fr. 75 à 9 fr. » le degré. Clairette manque » fr. » à » fr. degré. Trois-six de vin 86°, 630 fr. à 640 francs. Eau-de-vie de vins 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, » à » francs. Eau-de-vie de marc 52°, » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 11 avril 1926.

Récolte 1925, de 9 à 11°, de 75 à 100 francs ; de 11 à 12°, de 100 à 110 francs avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (10 avril 1926). — Récolte 1925 : Vins rouges, de 8 à 12°, de 62 à 105 francs. Alcools, trois-six vin, de » à » francs l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, » francs l'hectolitre.

Perpignan (17 avril). — Vins rouge de 8 à 11°, récolte 1925, 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré ; 11° et au-dessus, de 8 fr. 50 et au-dessus. Alcools de vin rectifié les 100°, » francs. Pas d'affaires.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, 146 fr. à 153 fr. 00 : orges, 96 fr. à 102 fr., escourgeons 93 fr. 00 à 97 fr. ; maïs, 112 à 114 fr. ; seigle, 93 à 98 fr. 00 ; sarrasin, 98 fr. à 99 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 100 fr. à 106 fr. 50 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 201 fr. 37. — Buenos-Ayres, 155 fr. 38. — Chicago, 183 fr. 82. — Sons, 52 fr. 00 à 75 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 70 à 90 francs ; jaune commune, de 52 à 55 fr. ; Saucisse rouge, de 60 à 75 fr. ; chair blanche, du Midi, de 50 à 65 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 110 à 140 francs ; paille d'avoine, de 100 à 135 fr. ; paille de seigle, 110 à 140 fr. ; luzerne, 195 à 250 fr. ; foin, 175 à 225 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 125 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 107 fr. (Marseille) ; palmistes 71 fr. 00 ; de coprah, 105 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 720 à 725 fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte ; Trois-six Midi à 86° 640 à 650 fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 255 fr. 00 à 256 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 16 fr. 00. — Veaux, 7 fr. 50 à 15 fr. 00. — Moutons, 3 fr. 00 à 18 fr. 00. — Porcs, 10 fr. à 15 fr. 50.

Crème de tartre 675 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 1 fr. 90 à 2 fr. 15 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 60 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 14-12 % de potasse, 9 francs ; sylvinite riche 20 % de potasse, 14 fr. 50 ; sulfate de potasse 48/46 %, 82 fr. ; chlorure de potassium, 50/48 59 fr. 50. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de » livres à » livres ». — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 227 à 237 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 142 à 149 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 00 à 26 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 43 à » fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 48 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 101 fr. 25.

Sulfate de cuivre, de 305 à 310 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 31 à 58 fr. — **Soufre sublimé** pur, 108 à 115 fr. — **Soufre trituré**, 98 à 100 fr. — **Chaux**, 33 %, 25 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Poires choix, 800 à 1.700 fr. — Citrons d'Italie : 20 à 30 fr. le 100. — Oranges d'Espagne, de 220 à 240 fr. — Bananes Canada, 90 à 150 fr. — Ail, 400 à 500 fr. — Champignons, 1.120 à 1.600 fr. — Endives françaises, » à » fr. — Épinards, 50 à 300 fr. — Pois verts d'Espagne, 300 à 400 fr. — Laitues 15 à 70 fr. — Choux-fleurs, de 150 à 275 fr. le 100. — Tomates d'Algérie, de 400 à 700 fr. — Haricots verts d'Espagne, de 400 à 800 fr. — Asperges, de 550 à 625 fr. — Dattes, de 300 à 500 fr. — Poireaux, 100 à 160 francs les 100 bottes. — Oignons, 80 à 110 fr. — Pommes choix, de 200 à 800 francs. — Pommes communes, de 160 à 220 fr. — Artichauts Oran, de 15 à 70 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 11 au samedi 17 avril 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
			PARIS					TOULOUSE	
Dimanche.	15 »	3 »	9 »	»	....11....	22 »	10 »	16 »	»
Lundi.....	16 »	3 »	9. 5	»	....12....	17 »	8 »	12. 5	»
Mardi.....	18 »	3 »	10. 5	»	....13 ...	19 »	9 »	14 »	»
Mercredi..	20 »	4 »	12 »	»	... 14....	19 »	7 »	13 »	9
Jeudi. ...	21 »	5 »	13 »	»	....15....	21 »	6 »	13. 5	»
Vendredi..	21 »	6 »	13. 5	2	....16....	25 »	7 »	16 »	18
Samedi....	15 »	3 »	9 »	1	....17....	16 »	5 »	10. 5	2
			STRASBOURG					MONTPELLIER	
Dimanche.	» »	2 »	» »	»	....11....	22 »	5 »	13. 5	»
Lundi.....	15 »	» »	» »	»	... 12....	17 »	5 »	12 »	»
Mardi.....	17 »	2 »	9. 5	»	....13....	15 »	9 »	12 »	»
Mercredi..	19 »	0 »	9. 5	»	....14....	21 »	9 »	15 »	»
Jeudi.....	21 »	0 »	10. 5	»	....15....	23 »	8 »	14. 5	»
Vendredi..	23 »	8 »	15. 5	»	...16 ...	21 »	9 »	15 »	»
Samedi....	15 »	5 »	10 »	»	....17....	20 »	7 »	13. 5	»
			LYON					BORDEAUX	
Dimanche	16 »	0 »	8 »	»	....11....	20 »	8 »	14 »	»
Lundi....	18 »	7 »	12. 5	»	....12.. .	22 »	9 »	15. 5	1
Mardi.....	18 »	3 »	10. 5	»	... 13....	20 »	8 »	14 »	»
Mercredi..	» »	5 »	» »	»	... 14....	21 »	4 »	12. 5	0.1
Jeudi.. ...	21 »	2 »	11. 5	»	... 15....	24 »	4 »	14 »	»
Vendredi..	22 »	5 »	13. 5	»	....16....	23 »	9 »	16 »	2.3
Samedi....	15 »	4 »	9. 5	1	....17....	15 »	5 »	10 »	12
			MARIGNANE					NANTES	
Dimanche	» »	4 »	» »	»	....11....	17 »	» »	» »	»
Lundi.....	14 »	10 »	12 »	1	....12....	» »	5 »	» »	»
Mardi.....	16 »	8 »	12 5	»	....13....	19 »	6 »	12. 5	»
Mercredi..	21 »	9 »	15 »	»	....14....	21 »	6 »	13. 5	»
Jeudi.....	21 »	6 »	13. 5	»	....15....	21 »	11 »	16 »	1
Vendredi..	22 »	5 »	13. 5	»	....16....	13 »	7 »	10 »	10
Samedi....	» »	9 »	» »	»	....17....	12 »	5 »	8. 5	6

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^R D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.